

# KUVANI GRAŠAK SA PILETINOM

## Sastojci:

- ❖ 1 glavica crnog luka
- ❖ 1-2 šargarepe
- ❖ 1 paškanat
- ❖ 1 komad celera
- ❖ 500gr pilećeg belog mesa
- ❖ 400gr graška
- ❖ 2-3 čena belog luka
- ❖ 1-2 srednja krompira
- ❖ malo maslinovog ulja
- ❖ kalijumova (himalajska) so, biber
- ❖ lovorov list I začini po ukusu
- ❖ 1-2 posne kocke za supu



## Priprema:

1. Crni luk, šargarepe, paškanat i celer očistite, pa isecite na kockice.
2. U odgovarajućoj šerpici zagrejte 2-3 kašike maslinovog ulja, zatim dodajte luk.
3. Dinstajte luk par minuta, tako da zamiriše i postane mekši.
4. Zatim dodajte ostalo seckano povrće i 1 kašiku vode. Zajedno sve prodinstajte još par minuta.
5. U međuvremenu meso isecite na manje komade, pa takođe dodajte u šerpu.
6. Uz povremeno mešanje dinstajte dalje sve zajedno, tako da piletina omekša i promeni boju.
7. Tada dodajte grašak i vodu (do litre, u zavisnosti od toga da li želite da bude ređe ili gušće), pa ostavite da se dalje sve zajedno kuva.
8. Grašak je gotov kad fino omekša i kada piletina bude dobro kuvana. Tada dodajte beli luk i začine.
9. Par minuta pred kraj dodati kocke za supu i narendati 1-2 krompira.
10. Kad je sve gotovo skloniti šerpu sa šporeta i u jelo dodati još 2 kašike maslinovog ulja.
11. Sve još jedno dobro izmešati i jelo je spremno.
12. Poslužite toplo uz salatu po izboru i uživajte!



*Prijatno!*